# Sciences Appliquées

**Recommandations aux candidats :** le soin et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies. Ne consacrez pas trop de temps à une même question afin de pouvoir traiter l'ensemble du sujet.

Durée de l'épreuve : BEP – 1 h30
CAP – 1h

**1ère PARTIE : Sciences appliquées à l'hygiène (CAP : 6 points – BEP : 7 points)**

Un pâtissier (ou un boulanger) s'est blessé dans son laboratoire ; cette blessure s'infecte et suppure.

1.1 – Donner la conséquence d'une telle plaie non protégée pour :

- les consommateurs : ..........................................................................................
..........................................................................................................................
- le pâtissier (ou le boulanger) lui-même : ..........................................................
..........................................................................................................................

1.2 – Classer par ordre d'apparition les phénomènes infectieux suivants (numéroter de 1 à 4)

| | |
|---|---|
| Phagocytose | |
| Lymphangite | |
| Diapédèse | |
| Septicémie | |

1.3 – Citer quatre précautions à prendre sur le plan hygiène personnelle afin de respecter les conditions normales de manipulation en laboratoire pâtisserie :

* ..........................................................................................................................
* ..........................................................................................................................
* ..........................................................................................................................
* ..........................................................................................................................

## BEP Seulement

1.4 – Rappeler trois règles à respecter pour pouvoir réaliser une désinfection correcte des surfaces de travail :

* ......................................................................................................................................
* ......................................................................................................................................
* ......................................................................................................................................

1.5 – Citer trois facteurs qui favorisent la multiplication microbienne :

* ......................................................................................................................................
* ......................................................................................................................................
* ......................................................................................................................................

**2ème PARTIE : Sciences appliquées à l'alimentation (CAP : 8 points – BEP : 7 points)**

Un petit déjeuner chez l'adolescent :

- jus d'orange
- pain beurre
- confiture
- lait au chocolat

2.1 – Compléter le tableau en retrouvant les constituants et leurs rôles dans l'organisme.

| | **CONSTITUANTS** | **ROLES DES CONSTITUANTS** |
|---|---|---|
| - jus d'orange | •<br>• | •<br>• hydratation<br>• |
| - pain | •<br>• | • |
| - beurre | •<br>• | •<br>• croissance<br>• vision |
| - confiture | •<br>• | • |
| - lait chocolaté | •<br>• | •<br>• |

2.2 – Les excès de sucre peuvent nuire à la santé, donner trois conséquences possibles :

* ..............................................................................................................................
* ..............................................................................................................................
* ..............................................................................................................................

2.3 – Citer le nutriment résultant de la digestion des glucides :

..............................................................................................................................

## BEP Seulement

2.4 – Donner les rôles des glucides dans l'organisme :

* ..............................................................................................................................
* ..............................................................................................................................
* ..............................................................................................................................

**3ème PARTIE : Sciences appliquées aux équipements (CAP : 8 points – BEP : 7 points)**

Lire le document en annexe 1 (page 5/5)

3.1 – Expliquer le mode d'action de chacun de ces produits :

- le nettoyant : ..............................................................................................................
..............................................................................................................................
- le désinfectant : ..........................................................................................................
..............................................................................................................................

3.2 – Donner deux explications à la 3ème précaution **« ne mélanger à aucun autre produit »** :

*..............................................................................................................................
..............................................................................................................................
*..............................................................................................................................
..............................................................................................................................

## BEP seulement

CAP BEP

3.3 – Donner la signification des symboles figurant sur les produits d'entretien et pour chacun une précaution d'emploi :

| Symbole | Signification | Précaution d'emploi |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

# ANNEXE 1

## FICHE TECHNIQUE d'un produit d'entretien (extrait)

### MODE D'EMPLOI

**UTILISATION PAR ASPERSION, TREMPAGE OU BROSSAGE :**

- En utilisation courante, diluer Actisene Nettoyant Désinfectant C 100 à 2%.
  Augmenter le dosage en cas de salissures plus difficiles à éliminer.
  Laisser agir au moins 5 min.
  Rincer soigneusement les surfaces à l'eau claire.

- ACTISENE Nettoyant Désinfectant C 100 peut être utilisé manuellement ou avec une centrale de désinfection ACTISENE.

**UTILISATION AVEC MOUSSEUR OU CANON A MOUSSE :**

- Diluer Actisene Nettoyant Désinfectant C 100 à 3% minimum.
  Laisser agir au moins 15 min.
  Rincer soigneusement les surfaces à l'eau claire.

- La centrale de désinfection Actisene Précision permet la génération de mousse avec Actisene Nettoyant Désinfectant C 100.

### PRECAUTIONS

- Ne pas utiliser sur les sols protégés
- À n'utiliser que dilué dans l'eau
- Ne mélanger à aucun autre produit.

Ce produit est sujet à la réglementation sur les préparations dangereuses.

Produit **IRRITANT** :
- Irritant pour les yeux et la peau.
- Conserver hors de la portée des enfants.
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- Le port des gants est recommandé.